

ZEPTER MASTERPIECE COOKART



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ZEPTER MASTERPIECE* COOKART**

Поздравляем! Вы выбрали подлинную, запатентованную посуду коллекции Masterpiece от Zepter, произведенную в соответствии со строгими стандартами качества и безопасности на одном из 8 собственных заводов Zepter в Европе. Уникальная комбинация превосходного металла 316L, передовой технологии и великолепного дизайна от Zepter позволяет варить без добавления воды, жарить без добавления жиров, готовить при низких температурах и сохранять больше необходимых питательных веществ в пище, ее естественный цвет, вкус и аромат без добавления соли и специй. Таким образом, пища становится вкуснее и здоровее. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием.

Обращаем Ваше внимание на 5 стр. – Инструкция по использованию и советы по уходу.



Рис. 2. Крышка и края посуды Zepter



Рис. 1. Термоаккумулирующее компактное дно Zepter (ЗАК)



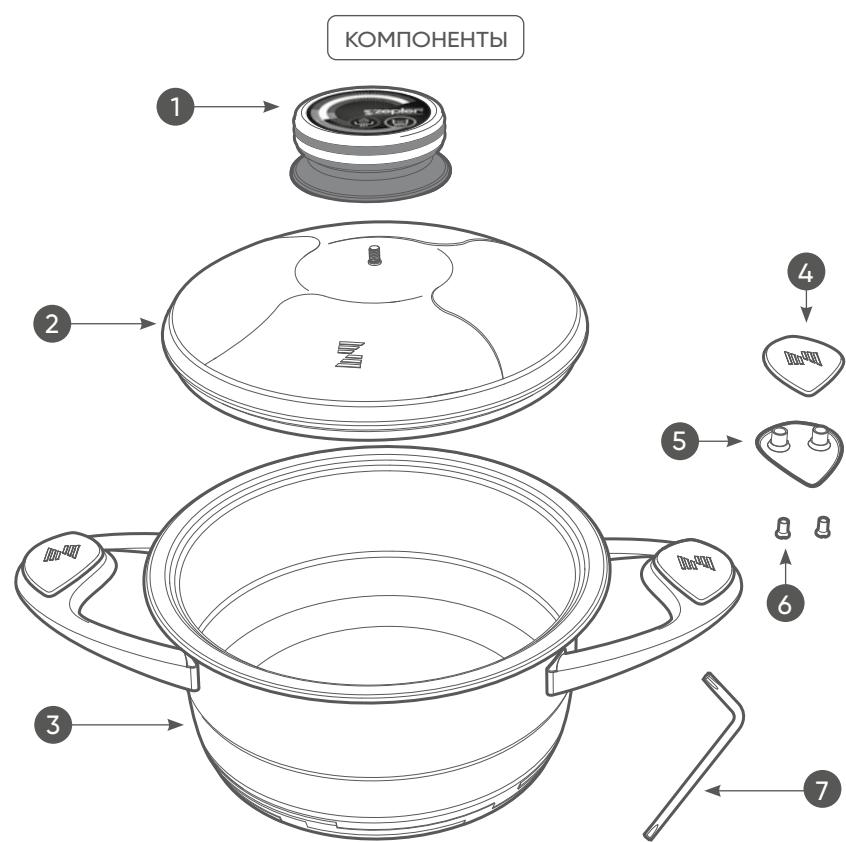
Рис. 3. Термоконтроллер Zepter



Рис. 4. Ручки Zepter



Рис. 5. «Замкнутый Цикл» Zepter



- 1 Термоконтроллер Zepter
 2 Крышка Zepter
 3 Посуда Zepter Masterpiece
 4 Верхняя панель ручки
 5 Нижняя панель ручки
 6 Винты для ручки
 7 Отвертка
 8 Радиоцифровой Термоконтроллер Zepter
 9 Соединительное кольцо

ПРИМЕЧАНИЕ: Радиоцифровой Термоконтроллер Zepter доступен как дополнительная опция. Соединительное кольцо должно использоваться только с плоскими крышками, оно не предназначено для крышек с углублением.



КОМПОНЕНТЫ

СОДЕРЖАНИЕ

ZEPTER МЕТАЛЛ 316L (CR-NI-MO)

СТР. 2

ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩЕЕ КОМПАКТНОЕ ДНО ZEPTER (ЗАК)

СТР. 2

КРЫШКА И КРАЯ ПОСУДЫ ZEPTER

СТР. 2

«ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ» ZEPTER

СТР. 2

URA – ТЕХНОЛОГИЯ ZEPTER

СТР. 3

РУЧКИ ZEPTER

СТР. 3

ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР ZEPTER

СТР. 3

РАДИОЦИФРОВОЙ ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР ZEPTER (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОПЦИЯ)

СТР. 3

ПРЕВОСХОДНАЯ УМНАЯ МУЛЬТИСИСТЕМА ZEPTER И VACSY®

СТР. 3

ВАРКА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ВОДЫ

СТР. 4

ЖАРКА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ЖИРОВ

СТР. 4

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И СОВЕТЫ ПО УХОДУ

СТР. 5

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

СТР. 6

ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА ZEPTER

СТР. 6

ZEPTER МЕТАЛЛ 316L (Cr-Ni-Mo)

Мировая премьера изготовленной из превосходного Zepter металла 316L посуды Zepter **Masterpiece**, совершенной по своей функциональности и, самое главное, заботящейся о вашем здоровье. Непревзойденное качество посуды Zepter Masterpiece достигается за счет особой комбинации первоклассных и дорогих металлов в сочетании с передовой технологией производства. Благодаря превосходному Zepter металлу 316L и 304, наша продукция имеет широкий ряд преимуществ:

- Равномерно распределяет тепло • Пища не подгорает • Полностью устойчива к коррозии и не меняет цвет • Не сохраняет запахи пищи • Проста в использовании и уходе • Обладает высокой прочностью • Максимально нейтральна • Не разрушается, устойчива к физическим и химическим воздействиям • Экологична • Не вызывает аллергии.

Превосходный Zepter металл 316L эксклюзивно применяется там, где предъявляются самые высокие требования к качеству:

- В медицине: для производства имплантатов, протезов, хирургических инструментов;
- В промышленности: при производстве эксклюзивных часов, автомобилей и яхт.

ТЕРМОАККУМУЛИРУЮЩЕЕ КОМПАКТНОЕ ДНО ZEPTER (ЗАК)

Запатентованное тройное Термоаккумулирующее компактное дно Zepter (ЗАК) изготовлено из трех слоев легкого металла: индукционного и аккумулирующего/проводящего. Это основа правильного и долговечного Zepter-способа приготовления здоровой пищи. Дно соединено с посудой пресс-машины под давлением 2000 тонн (не склеено, не спаяно), не разрушается, компактно и не деформируется.

ЗАК быстро аккумулирует тепло и передает его пище, которая, таким образом, готовится при низких температурах, экономя до 70% энергии. Разработано для всех источников нагрева, включая индукционные.

КРЫШКА И КРАЯ ПОСУДЫ ZEPTER

Специально сконструированная крышка Zepter идеально прилегает к краям посуды и герметично закрывает ее водяным затвором. Образуя «замкнутый цикл», обогащенная питательными веществами жидкость остается внутри посуды, и еда готовится в собственном соку. Крышка и края посуды Zepter сконструированы так, чтобы предотвратить проливание жидкости. Крышка совместима со всей посудой Zepter и многофункциональными элементами, а также может использоваться для нарезки, сервировки и хранения пищи. Для дополнительного удобства крышка Zepter может фиксироваться на ручках посуды Zepter, что позволяет предотвратить проливание жидкости и экономит пространство.

«ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ» ZEPTER

«Замкнутый цикл» возможен благодаря уникальной комбинации превосходного Zepter металла 316L, специально сконструированных крышки и краев посуды, а также Термоаккумулирующего компактного дна. Пар, образующийся внутри посуды, поднимается вверх. Так как крышка всегда холоднее посуды, пар при контакте с ней конденсируется и опускается на дно. Этот процесс повторяется снова и снова, пока пища не будет идеально приготовлена в собственном соку. При этом сохраняются естественный цвет, вкус и аромат, а также необходимые питательные вещества, такие как витамины, минералы и микроэлементы.

URA-ТЕХНОЛОГИЯ ZEPTER

URA* - это передовая антипригарная технология. Безопасна для здоровья, так как производится без нанесения какого-либо покрытия. Антипригарная поверхность является неотъемлемой частью корпуса посуды и не отслаивается, таким образом делая посуду Zepter Masterpiece прочной, долговечной и абсолютно безопасной.

*УРА – антипригарная технология.

РУЧКИ ZEPTER

Zepter запатентованные ручки имеют уникальный дизайн, благодаря чему не перегреваются. Стильный внешний вид и эргономичная конструкция обеспечивают надежный и удобный захват. Посуду с ручками Zepter можно использовать в духовом шкафу. Всегда используйте защитные рукавицы, когда ставите блюдо в духовку или достаете его.

Ручки Zepter легко мыть, а верхняя панель ручки является съемной, что облегчает уход и хранение. Нанесение покрытия с использованием Zepter PVD* – технология предотвращает появление царапин и изменение цвета. Благодаря умному и функциональному дизайну, крышка легко фиксируется на ручках посуды.

*PVD-технология.

ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР ZEPTER

Термоконтроллер Zepter позволяет вам полностью контролировать процесс приготовления пищи, не поднимая крышку. Процесс приготовления в «Замкнутом цикле» не нарушается. Пища готовится в собственном соку, сохранив свою питательную и биологическую ценность, а вы экономите до 70% энергии и времени.

РАДИОЦИФРОВОЙ ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР ZEPTER

(дополнительная опция)

Радиоцифровой Термоконтроллер Zepter – высокотехнологичное устройство, которое позволяет вам контролировать процесс приготовления пищи, не поднимая крышку. Процесс приготовления в «замкнутом цикле» проходит непрерывно. Пища готовится в собственном соку, сохранив свою питательную и биологическую ценность. При этом экономится до 70% энергии и до 30% продуктов. Вы можете легко установить желаемый режим приготовления пищи – Влажный (варка без добавления воды) или Сухой (жарка без добавления жиров), а также задать температуру и время приготовления (пожалуйста, изучите инструкцию к Радиоцифровому Термоконтроллеру Zepter для получения дополнительной информации). Для полной автоматизации процесса приготовления пищи используйте Радиоцифровой Термоконтроллер Zepter совместно с Устройством Дистанционного Оповещения Zepter (Zepter Buzzer*) и Радиоуправляемой Индукционной Плитой Zepter. Всегда снимайте Радиоцифровой Термоконтроллер Zepter перед тем, как поставить посуду в духовку.

*Баззер.

ПРЕВОСХОДНАЯ УМНАЯ МУЛЬТИСИСТЕМА ZEPTER И VACSY®

Все элементы Zepter-системы многофункциональны и совместимы друг с другом, что позволяет вам готовить самую разнообразную здоровую пищу множеством способов. Благодаря превосходной умной мультисистеме Zepter, вы можете готовить одновременно несколько блюд на одной конфорке, что является более экономичным способом приготовления пищи. Посуда Zepter Masterpiece – идеальное решение для приготовления здоровой пищи и гарантия экономии продуктов, энергии, времени и денег. Более того, пища может храниться прямо в посуде Zepter Masterpiece, в которой она была приготовлена. И все это благодаря VacSy® – запатентованной, эффективной и экономичной вакуумной системе для правильного, длительного и естественного способа хранения здоровой пищи, которая позволяет увеличить срок хранения до 5 раз.

ВАРКА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ВОДЫ

Пища, приготовленная без добавления воды, выглядит аппетитнее. Она и вкуснее, и здоровее, так как ее натуральные питательные вещества сохранены.

- При варке без добавления воды всегда кладите свежие вымытые продукты в холодную посуду, оставляя минимум 3 см незаполненного пространства, и закрывайте крышкой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОКОНТРОЛЛЕРА ZEPTER

- Поставьте посуду, закрытую крышкой, на холодную плиту и установите среднюю или высокую степень нагрева.
- Когда стрелка Термоконтроллера Zepter достигнет середины зеленого поля по шкале «Влажный режим», уменьшите температуру нагрева до минимума.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАДИОЦИФРОВОГО ТЕРМОКОНТРОЛЛЕРА ZEPTER

- Поставьте посуду с крышкой на холодную плиту, включите Радиоцифровой Термоконтроллер Zepter (удерживая нажатой кнопку Z, пока не загорится индикатор) и установите среднюю или высокую степень нагрева.
- Когда мигающий оранжевый индикатор Радиоцифрового Термоконтроллера Zepter достигнет значения 90°C, что соответствует середине зеленого поля по шкале «Влажный режим», установите минимальную температуру нагрева.
- Пища готовится в собственном соку, который сохраняется в посуде.
- Пар, образующийся внутри посуды, поднимается вверх. Так как крышка всегда холоднее посуды, пар конденсируется при контакте с ней, и обогащенная питательными веществами жидкость опускается на дно. Этот процесс продолжается до тех пор, пока пища не будет идеально приготовлена («Замкнутый цикл»).
- Водяной затвор, сформированный между краями посуды и крышки, герметично закрывает посуду.
- Процесс приготовления занимает примерно 20 минут.

ЖАРКА БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ЖИРОВ

Пища, приготовленная без добавления жиров, выглядит аппетитнее, она и вкуснее, и здоровее, так как содержит меньше вредных жиров и калорий.

- При жарке без добавления жиров всегда кладите мясо в предварительно разогретую посуду.
- Поставьте пустую закрытую посуду на плиту и установите максимальную степень нагрева на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОКОНТРОЛЛЕРА ZEPTER

- Посуда готова к жарке, когда стрелка Термоконтроллера Zepter достигнет середины зеленого поля по шкале «Сухой режим» или когда вы капните немного воды, и капли начнут перекатываться («эффект жемчужины»), максимум через 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАДИОЦИФРОВОГО ТЕРМОКОНТРОЛЛЕРА ZEPTER

- Посуда готова к жарке, когда мигающий оранжевый индикатор Радиоцифрового Термоконтроллера Zepter достигнет необходимой температуры (205°C), что соответствует верхнему пределу зеленого поля по шкале «Сухой режим», или когда вы капните немного воды, и капли начнут перекатываться («эффект жемчужины»), максимум через 5 минут.
- Всегда кладите мясо в пустую разогретую посуду и прижимайте его ко дну, чтобы оно поджарилось.
- Через 30–60 секунд переверните мясо и снова прижмите, оставьте его так до полного приготовления.
- Установите минимальную степень нагрева, отключите плиту или уберите посуду с источника нагрева.
- Используйте крышку в зависимости от желаемого способа обжарки.
- Процесс приготовления занимает примерно 10 минут.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И СОВЕТЫ ПО УХОДУ

- Перед первым использованием посуду нужно расконсервировать – удалить остатки шлифовочной пасты, в которой хранится новый товар. Для этого рекомендуется использовать моющее средство от Zepter TFD-942. Промойте все элементы комплекта горячей водой, с помощью губки нанесите чистящее средство снаружи и внутри, оставьте на 10–15 минут, тщательно смоите и повторите процедуру 2–3 раза. Это позволит вам сохранить её блестящий вид надолго.
- Не используйте хлорсодержащие или абразивные средства, т.к. они могут повредить внешнюю поверхность посуды.
- Посуду Zepter Masterpiece можно мыть в посудомоечной машине: рекомендованная максимальная температура 60°C.
- Снимите Радиоцифровой Термоконтроллер Zepter перед тем, как загрузить посуду в посудомоечную машину.
- Чтобы сохранить блеск посуды, не используйте абразивные чистящие средства при мытье внешней поверхности.
- Выбирайте правильный размер конфорки для вашей посуды.
- Выбирайте правильный размер посуды для того количества продуктов, которое вы хотите приготовить.
- По возможности избегайте открытия крышки – вместо этого используйте Радиоцифровой Термоконтроллер Zepter.
- Во избежание несчастных случаев или повреждений ставьте посуду на ровную и устойчивую плиту подходящего размера.
- Не используйте источник нагрева более широкий, чем основание посуды.
- Не перегревайте посуду.
- Используйте соответствующую подставку под посуду, если она нагревалась длительное время.
- Не используйте посуду в микроволновой печи.
- Всегда устанавливайте посуду на ровной и устойчивой поверхности.
- Добавление соли в холодную воду способствует очень высокой концентрации соли на дне посуды, что может привести к ее повреждению. Всегда добавляйте соль в кипящую воду и размешивайте ее. Повреждение нержавеющей стали не влияет на функциональность или процесс приготовления, но его практически невозможно устранить самостоятельно.
- Используйте только оригинальные аксессуары и запасные детали.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием посуды.
- В упаковке с вашей посудой Masterpiece находится отвертка (ZSD-TORX20). Используйте ее, чтобы поменять верхние съемные панели на ручках Zepter для придания индивидуальности вашей посуде Masterpiece.

ПОСУДА ZEPTER MASTERPIECE – ЗАПАТЕНТОВАННОЕ И УНИКАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗДОРОВОЙ ПИЩИ ДЛЯ ЛУЧШЕЙ И ДОЛГОЙ ЖИЗНИ.



КАСТРОЛЯ - Z-1615
 $\varnothing 16 \text{ см} - 1.5 \text{ л}$ - высота 8.2 см
 $\varnothing 6\frac{1}{4}''$ - 1.59 Qt - высота 3 $\frac{1}{4}''$



**СКОВОРОДА С ОДНОЙ РУЧКОЙ,
БЕЗ КРЫШКИ - Z-2012-S**
 $\varnothing 20 \text{ см} - 1.2 \text{ л}$ - высота 4.9 см
 $\varnothing 7\frac{3}{4}''$ - 1.27 Qt - высота 2"



СОТЕЙНИК - Z-2015
 $\varnothing 20 \text{ см} - 1.5 \text{ л}$ - высота 5.7 см
 $\varnothing 7\frac{3}{4}''$ - 1.59 Qt - высота 2 $\frac{1}{4}''$



**СКОВОРОДА С ОДНОЙ РУЧКОЙ,
БЕЗ КРЫШКИ - Z-2420-S**
 $\varnothing 24 \text{ см} - 2.0 \text{ л}$ - высота 5.2 см
 $\varnothing 9\frac{1}{4}''$ - 2.12 Qt - высота 2"



СОТЕЙНИК (URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-2430
СОТЕЙНИК - Z-2430/S
 $\varnothing 24 \text{ см} - 3.0 \text{ л}$ - высота 7.5 см
 $\varnothing 9\frac{1}{4}''$ - 3.18 Qt - высота 3"



СОТЕЙНИК - Z-2440
 $\varnothing 24 \text{ см} - 4.0 \text{ л}$ - высота 9.7 см
 $\varnothing 9\frac{1}{4}''$ - 4.24 Qt - высота 3 $\frac{3}{4}''$



КАСТРОЛЯ - Z-1620
 $\varnothing 16 \text{ см} - 2.0 \text{ л}$ - высота 10.7 см
 $\varnothing 6\frac{1}{4}''$ - 2.12 Qt - высота 4 $\frac{1}{4}''$



СОТЕЙНИК (URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-2020
СОТЕЙНИК - Z-2020/S
 $\varnothing 20 \text{ см} - 2.0 \text{ л}$ - высота 7.5 см
 $\varnothing 7\frac{3}{4}''$ - 2.12 Qt - высота 3"



КАСТРОЛЯ - Z-2030
 $\varnothing 20 \text{ см} - 3.0 \text{ л}$ - высота 10.4 см
 $\varnothing 7\frac{3}{4}''$ - 3.18 Qt - высота 4"



КАСТРОЛЯ - Z-2455
 $\varnothing 24 \text{ см} - 5.5 \text{ л}$ - высота 13.2 см
 $\varnothing 9\frac{1}{4}''$ - 5.83 Qt - высота 5 $\frac{1}{4}''$



КАСТРОЛЯ - Z-2470
 $\varnothing 24 \text{ см} - 7.0 \text{ л}$ - высота 16.5 см
 $\varnothing 9\frac{1}{4}''$ - 7.42 Qt - высота 6 $\frac{2}{3}''$



КАСТРОЛЯ - Z-2490
 $\varnothing 24 \text{ см} - 9.0 \text{ л}$ - высота 21 см
 $\varnothing 9\frac{1}{4}''$ - 9.54 Qt - высота 8 $\frac{1}{4}''$

SYNCRON-CLIK®



**КОВШ ДЛЯ СОУСА С ОДНОЙ
РУЧКОЙ, С КРЫШКОЙ - Z-1620-SC**
 $\varnothing 16 \text{ см} - 2.0 \text{ л}$ - высота 10.7 см
 $\varnothing 6\frac{1}{4}''$ - 2.12 Qt - высота 4 $\frac{1}{4}''$



**КАСТРОЛЯ ДЛЯ СОУСА С ОДНОЙ
РУЧКОЙ, С КРЫШКОЙ - Z-2030-SC**
 $\varnothing 20 \text{ см} - 3.0 \text{ л}$ - высота 10.4 см
 $\varnothing 7\frac{3}{4}''$ - 3.18 Qt - высота 4"



КАСТРОЛЯ - Z-2042
 $\varnothing 20 \text{ см} - 4.2 \text{ л}$ - высота 14.2 см
 $\varnothing 7\frac{3}{4}''$ - 4.45 Qt - высота 5 $\frac{1}{4}''$



**ГРИЛЛЕР С ЛОГОТИПОМ "Z"
НА ДНЕ - Z-2830Z**
 $\varnothing 28 \text{ см} - 3.0 \text{ л}$ - высота 5.7 см
 $\varnothing 11''$ - 3.18 Qt - высота 2 $\frac{1}{4}''$



КАСТРОЛЯ С ВЫПУКЛОЙ КРЫШКОЙ - Z-2850B
 $\varnothing 28 \text{ см} - 5.0 \text{ л}$ - высота 9 см
 $\varnothing 11''$ - 5.30 Qt - высота 3 $\frac{3}{4}''$



SYNCRO-CLIK® - Z-420-20
 $\varnothing 20 \text{ см}$ - высота 9.35 см
 $\varnothing 7\frac{3}{4}''$ - высота 3 $\frac{3}{4}''$



КАСТРОЛЯ - Z-1625
 $\varnothing 16 \text{ см} - 2.5 \text{ л}$ - высота 13.2 см
 $\varnothing 6\frac{1}{4}''$ - 2.65 Qt - высота 5 $\frac{1}{4}''$



КАСТРОЛЯ - Z-2050
 $\varnothing 20 \text{ см} - 5.0 \text{ л}$ - высота 17 см
 $\varnothing 7\frac{3}{4}''$ - 5.30 Qt - высота 6 $\frac{1}{4}''$



КАСТРОЛЯ - Z-2058
 $\varnothing 20 \text{ см} - 5.8 \text{ л}$ - высота 19.2 см
 $\varnothing 7\frac{3}{4}''$ - 6.15 Qt - высота 5 $\frac{3}{4}''$



КАСТРОЛЯ - Z-2875
 $\varnothing 28 \text{ см} - 7.5 \text{ л}$ - высота 13.2 см
 $\varnothing 11''$ - 7.95 Qt - высота 5 $\frac{1}{4}''$



КАСТРОЛЯ - Z-28120
 $\varnothing 28 \text{ см} - 12.0 \text{ л}$ - высота 20.7 см
 $\varnothing 11''$ - 12.72 Qt - высота 8"



SYNCRO-CLIK® - Z-420-24
 $\varnothing 24 \text{ см}$ - высота 10 см
 $\varnothing 9\frac{1}{4}''$ - высота 4"

СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ



**СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НА ПАРУ Z-420-18**
 $\varnothing 18 \text{ см} - 4.0 \text{ л}$ - высота 14.3 см
 $\varnothing 7''$ - 4.24 Qt - высота 5 $\frac{1}{4}''$



**СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НА ПАРУ - КОРЗИНА-ПАРОВАРКА
Z-420-18C**
 $\varnothing 18 \text{ см} - 2.0 \text{ л}$ - высота 8.15 см
 $\varnothing 7''$ - 2.12 Qt - высота 3 $\frac{1}{4}''$



**СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НА ПАРУ - МИСКА-ПАРОВАРКА
Z-420-18S**
 $\varnothing 18 \text{ см} - 2.0 \text{ л}$ - высота 8.15 см
 $\varnothing 7''$ - 2.12 Qt - высота 3 $\frac{1}{4}''$



КОРЗИНКА - Z-822
 $\varnothing 22.5 \text{ см} - 3.2 \text{ л}$ - высота 9.9 см
 $\varnothing 8\frac{3}{4}''$ - 3.38 Qt - высота 4"



ОВАЛЬНЫЙ ГРИЛЛЕР - Z-V3025Z
 $30 \times 22 \text{ см} - 2.5 \text{ л}$ - высота 6 см
 $\varnothing 11\frac{3}{4}'' \times 8\frac{2}{4}''$ - 2.65 Qt - высота 2 $\frac{1}{4}''$



ОВАЛЬНЫЙ СОТЕЙНИК - Z-V3060
 $30 \times 22 \text{ см} - 6.0 \text{ л}$ - высота 13.5 см
 $\varnothing 11\frac{3}{4}'' \times 8\frac{2}{4}''$ - 6.36 Qt - высота 5 $\frac{1}{4}''$



**КУЛИНАРНАЯ КНИГА
PMH-142-10**

КОРЗИНКИ



**СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НА ПАРУ Z-420-18**
 $\varnothing 18 \text{ см} - 4.0 \text{ л}$ - высота 14.3 см
 $\varnothing 7''$ - 4.24 Qt - высота 5 $\frac{1}{4}''$



**СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НА ПАРУ - КОРЗИНА-ПАРОВАРКА
Z-420-18C**
 $\varnothing 18 \text{ см} - 2.0 \text{ л}$ - высота 8.15 см
 $\varnothing 7''$ - 2.12 Qt - высота 3 $\frac{1}{4}''$



**СИСТЕМА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НА ПАРУ - МИСКА-ПАРОВАРКА
Z-420-18S**
 $\varnothing 18 \text{ см} - 2.0 \text{ л}$ - высота 8.15 см
 $\varnothing 7''$ - 2.12 Qt - высота 3 $\frac{1}{4}''$



КОРЗИНКА - Z-822
 $\varnothing 22.5 \text{ см} - 3.2 \text{ л}$ - высота 9.9 см
 $\varnothing 8\frac{3}{4}''$ - 3.38 Qt - высота 4"



ОВАЛЬНЫЙ СОТЕЙНИК - Z-V3060
 $30 \times 22 \text{ см} - 6.0 \text{ л}$ - высота 13.5 см
 $\varnothing 11\frac{3}{4}'' \times 8\frac{2}{4}''$ - 6.36 Qt - высота 5 $\frac{1}{4}''$



ОВАЛЬНЫЙ ГРИЛЛЕР - Z-V3025Z
 $30 \times 22 \text{ см} - 2.5 \text{ л}$ - высота 6 см
 $\varnothing 11\frac{3}{4}'' \times 8\frac{2}{4}''$ - 2.65 Qt - высота 2 $\frac{1}{4}''$



ПАРОВАРКИ
ПАРОВАРКА - Z-S20
Ø 20 см - 2.8 л - высота 10.1 см
Ø 7^{3/4"} - 2.97 Qt - высота 4"

ПАРОВАРКА - Z-S24
Ø 24 см - 4.8 л - высота 11.5 см
Ø 9^{1/4"} - 5.09 Qt - высота 4^{2/4"}



КОРЗИНА ДЛЯ ВАРКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
КОРЗИНА ДЛЯ ВАРКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ - Z-SR20
Ø 20 см - 6.0 л - высота 22 см
Ø 7^{3/4"} - 6.36 Qt - высота 8^{2/4"}



КОМБИ-МИСКА С ПЛАСТИКОВОЙ КРЫШКОЙ
КРЫШКОЙ - Z-CB16
Ø 16 см - 1.0 л - высота 7 см
Ø 6^{1/4"} - 1.06 Qt - высота 2^{3/4"}
WITH LID - Z-CBL16 - Ø 16 см / Ø 6^{1/4"}

КОМБИ-МИСКА С ПЛАСТИКОВОЙ КРЫШКОЙ
КРЫШКОЙ - Z-CB20
Ø 20 см - 2.0 л - высота 8 см
Ø 7^{3/4"} - 2.12 Qt - высота 3"
WITH LID - Z-CBL20 - Ø 20 см / Ø 7^{3/4"}

КОМБИ-МИСКА С ПЛАСТИКОВОЙ КРЫШКОЙ
КРЫШКОЙ - Z-CB24
Ø 24 см - 3.3 л - высота 8.8 см
Ø 9^{1/4"} - 3.5 Qt - высота 3^{2/4"}
WITH LID - Z-CBL24 - Ø 24 см / Ø 9^{1/4"}

СКОВОРОДЫ



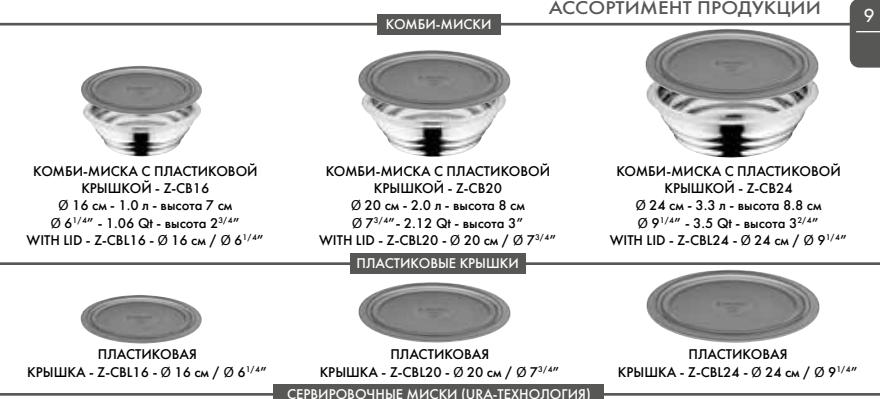
СКОВОРОДА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2016-S
СКОВОРОДА - Z-FP2016-S/S
Ø 20 см - 1.6 л - высота 6.1 см
Ø 7^{3/4"} - 1.7 Qt - высота 2^{2/4"}



СКОВОРОДА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2425-S
СКОВОРОДА - Z-FP2425-S/S
Ø 24 см - 2.5 л - высота 6.6 см
Ø 9^{1/4"} - 2.65 Qt - высота 2^{2/4"}



СКОВОРОДА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ) - Z-FP2838-LS
СКОВОРОДА - Z-FP2838-LS/S
Ø 28 см - 3.8 л - высота 7.1 см
Ø 11" - 4.03 Qt - высота 2^{3/4"}



ПЛАСТИКОВЫЕ КРЫШКИ
ПЛАСТИКОВАЯ
КРЫШКА - Z-CBL16 - Ø 16 см / Ø 6^{1/4"}

ПЛАСТИКОВАЯ
КРЫШКА - Z-CB20 - Ø 20 см / Ø 7^{3/4"}

ПЛАСТИКОВАЯ
КРЫШКА - Z-CB24 - Ø 24 см / Ø 9^{1/4"}

СЕРВИРОВОЧНЫЕ МИСКИ (URA-ТЕХНОЛОГИЯ)



СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ, мелкая) Z-SB16S
Ø 16 см - 0.3 л - высота 1.7 см
Ø 6^{1/4"} - 0.32 Qt - высота 3/4"

СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ, мелкая) Z-SB20S
Ø 20 см - 0.5 л - высота 1.7 см
Ø 7^{3/4"} - 0.53 Qt - высота 3/4"

СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ, мелкая) Z-SB24S
Ø 24 см - 0.7 л - высота 1.9 см
Ø 9^{1/4"} - 0.74 Qt - высота 3/4"

СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ, глубокая) Z-SB16D
Ø 16 см - 0.6 л - высота 3.3 см
Ø 6^{1/4"} - 0.64 Qt - высота 11/4"

СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ, глубокая) Z-SB20D
Ø 20 см - 1.0 л - высота 4.1 см
Ø 7^{3/4"} - 1.06 Qt - высота 1^{1/4"}

СЕРВИРОВОЧНАЯ МИСКА
(URA-ТЕХНОЛОГИЯ, глубокая) Z-SB24D
Ø 24 см - 1.8 л - высота 4.9 см
Ø 9^{1/4"} - 1.91 Qt - высота 2^{1/4"}

ТЕРКИ



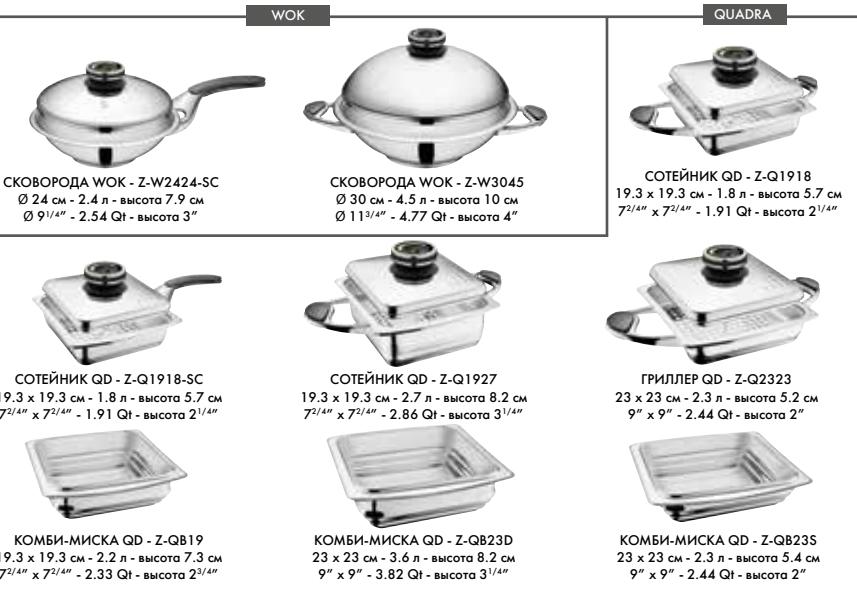
НАБОР АКСЕССУАРОВ, 3 шт. (ТЕРКА,
РУЧКА-ДЕРЖАТЕЛЬ, КОЛЬЦО) - Z-3AC
Ø 20/24 см - Ø 7^{3/4"} - 9^{1/4"}

НАБОР АКСЕССУАРОВ, 2 шт. (ТЕРКА,
РУЧКА-ДЕРЖАТЕЛЬ)
Ø 20 см - Ø 7^{3/4"}

РУЧКА - ВАКУУМНАЯ ПРИСОСКА



РУЧКА - ВАКУУМНАЯ ПРИСОСКА - Z-SK
Ø 5.1 см - высота 4 см - Ø 2" - высота 1^{2/4"}



СКОВОРОДА WOK - Z-W2424-SC
Ø 24 см - 2.4 л - высота 7.9 см
Ø 9^{1/4"} - 2.54 Qt - высота 3"

СКОВОРОДА WOK - Z-W3045
Ø 30 см - 4.5 л - высота 10 см
Ø 11^{3/4"} - 4.77 Qt - высота 4"

СОТЕЙНИК QD - Z-Q1918
19.3 x 19.3 см - 1.8 л - высота 5.7 см
7^{1/4"} x 7^{1/4"} - 1.91 Qt - высота 2^{1/4"}

СОТЕЙНИК QD - Z-Q1918-SC
19.3 x 19.3 см - 1.8 л - высота 5.7 см
7^{1/4"} x 7^{1/4"} - 1.91 Qt - высота 2^{1/4"}

СОТЕЙНИК QD - Z-Q1927
19.3 x 19.3 см - 2.7 л - высота 8.2 см
7^{1/4"} x 7^{1/4"} - 2.86 Qt - высота 3^{1/4"}

ГРИЛЛЕР QD - Z-Q2323
23 x 23 см - 2.3 л - высота 5.2 см
9" x 9" - 2.44 Qt - высота 2"

КОМБИ-МИСКА QD - Z-QB19
19.3 x 19.3 см - 2.2 л - высота 7.3 см
7^{1/4"} x 7^{1/4"} - 2.33 Qt - высота 2^{3/4"}

КОМБИ-МИСКА QD - Z-QB23D
23 x 23 см - 3.6 л - высота 8.2 см
9" x 9" - 3.82 Qt - высота 3^{1/4"}

КОМБИ-МИСКА QD - Z-QB23S
23 x 23 см - 2.3 л - высота 5.4 см
9" x 9" - 2.44 Qt - высота 2"

РАДИОЦИФРОВОЙ ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР



РАДИОЦИФРОВОЙ
ТЕРМОКОНТРОЛЛЕР - Z-DTC

УСТРОЙСТВО ДИСТАНЦИОННОГО ОПОВЕЩЕНИЯ



УСТРОЙСТВО ДИСТАНЦИОННОГО
ОПОВЕЩЕНИЯ (БАЗЗЕР) - Z - BUZZER

РАДИОУПРАВЛЯЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА



РАДИОУПРАВЛЯЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ
ПЛИТА - Z-993R

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

9

ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА ZEPTER

Поздравляем! Вы выбрали подлинную, запатентованную посуду коллекции Masterpiece от Zepter, произведенную на одном из 8 собственных заводов Zepter, расположенных в Европе.

Уникальные преимущества и высокое качество продукции Zepter достигаются благодаря особой комбинации высококлассных и дорогих металлов в сочетании с передовой технологией производства. Благодаря превосходному Zepter металлу 316L и 304 наша продукция имеет широкий ряд преимуществ: она обладает высокой прочностью, максимально нейтральна, абсолютно устойчива к коррозии и изменению цвета, не сохраняет запахи пищи, равномерно распределяет тепло, пища не подгорает, проста в использовании и уходе, экологична.

ЗАПАТЕНТОВАННОЕ И УНИКАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ для ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗДОРОВОЙ ПИЩИ для ЛУЧШЕЙ И ДОЛГОЙ ЖИЗНИ.

Компания ZEPTER предоставляет бесплатную гарантию сроком 30 лет на ремонт или замену любого изделия из всего ассортимента продукции Zepter, произведенной из превосходного Zepter металла, вследствие неисправности, производственного брака материала или иных производственных дефектов.

- Zepter гарантирует замену деталей, изготовленных из материалов, отличных от превосходного Zepter металла 316L и 304 в течение 24 месяцев.
- Гарантия на детали Радиоцифрового Термоконтроллера Zepter составляет 24 месяца. Не использовать в духовом шкафу, не мыть в посудомоечной машине, не ставить на горячие поверхности, не подвергать воздействию высоких температур.
- Гарантия на пластиковые детали составляет 24 месяца. Не использовать в духовом шкафу и не подвергать воздействию высоких температур.
- Zepter предоставляет гарантию на позолоченное покрытие всей фирменной продукции.
- Эта гарантия не распространяется на эстетические изменения во внешнем виде, связанные с естественным износом, который не влияет на эксплуатационные качества продукции, а также на ущерб, причиненный в результате неправильного использования продукции.
- Настоящая гарантия не затрагивает установленные законом права потребителя согласно соответствующему действующему национальному законодательству и права потребителя по отношению к продавцу, установленные условиями приобретения.

Для достижения наилучших результатов при использовании посуды всегда следуйте инструкции по ее эксплуатации.

Уникальный Сертификат Качества Zepter гарантирует, что Ваша посуда Zepter Masterpiece прошла строжайший контроль качества и соответствует нормам безопасности.



ЖИВИ ЛУЧШЕ. ЖИВИ ДОЛЬШЕ.